

Fabricant de fours pour les professionnels de la boulangerie et de la pâtisserie



FOURS
FRINGAND

www.foursfringand.com



Fours Fringand au cœur de la région « Grand Est »



Fabricant et développeur de fours pour la boulangerie depuis 1928, Fours Fringand cultive son ancrage régional en favorisant les partenariats avec des acteurs locaux.

L'élargissement de la région à un territoire plus vaste, le « Grand Est », représente un élan permettant de regrouper les forces vives de nos départements pour améliorer les performances et la compétitivité de notre économie dans un véritable esprit de cohésion.

Fours Fringand s'inscrit dans ce schéma de par ses engagements responsables, en maintenant depuis sa création une signature « Made in France ». Tous les Fours Fringand sont conçus et réalisés dans nos ateliers, par une équipe de professionnels locaux.

Au plus près des nouvelles technologies, nous élaborons des programmes d'investissements cohérents pour poursuivre une stratégie de développement pérenne, dont l'objectif premier est de maintenir une qualité de prestation au plus haut niveau

Notre présence constante sur le terrain régional, nous permet de connaître parfaitement les spécificités et besoin des professionnels de la boulangerie, en fonction de leur emplacement, de leur cadence de travail et des produits développés.

L'esprit de dialogue instauré depuis nos débuts ne s'est jamais tari, et nous mettons tout en œuvre pour maintenir une proximité essentielle avec nos clients.

*Pascal Schlehuber
Président de Fours Fringand S.A.*

*Aïssons ensemble pour un
comportement solidaire au
sein de notre nouvelle région,
le « Grand-Est ».*



Savoir-faire

Au fil des années, nos prestations évoluent selon les impératifs du marché et les habitudes de consommation. Le sérieux et l'implication de nos équipes nous permettent d'entretenir un savoir-faire reconnu.

Un personnel compétent

- Nos équipes sont composées de professionnels qualifiés et expérimentés.
- Un Bureau d'Études intégré se charge de la recherche et du développement.

Un réseau local

- La commercialisation de nos produits est organisée via un réseau de distributeurs locaux.
- Formés pour vous accompagner lors de la mise en place de votre four, nos distributeurs sont à votre disposition pour toute question relative à l'évolution de votre installation.

Une mise en œuvre étroitement surveillée

- La fabrication et l'assemblage sont assurés dans nos ateliers.
- Nos fours sont fabriqués en standard ou sur mesure selon les cahiers des charges fournis.
- Des programmes de tests rigoureux sont réalisés sur chaque four avant leur livraison.

Nos interventions sur sites

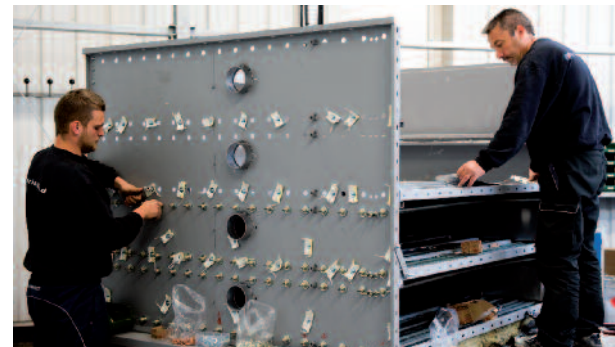
- Nos équipes assurent l'installation et la mise en marche des fours sur site.
- Notre SAV garantit un dépannage dans les meilleurs délais.

Qualité

La fiabilité de nos appareils est assurée par une méthodologie éprouvée que nous appliquons au quotidien, en toutes circonstances.

Notre standard de qualité est ainsi maintenu à un niveau optimal.

- Sélection des meilleurs matériaux.
- Procédés d'assemblage et de soudure homologués.
- Suivi de fabrication sur l'ensemble du process.





Fours électriques

Topelec



- Four extrêmement compact
- Faible puissance de raccordement
- Élévateur de façade totalement intégré dans la façade du four
- De 2,90 à 5,40 m² de surface de cuisson

Modelec



- Four pour cuissons intensives
- De 1,4 à 27 m² de surface de cuisson

Fours mazout ou gaz

Optima / Olympic / Cyclotec



Fours bi-énergie

Optima / Olympic / Cyclotec
bi-énergie



Optima

· Tubes annulaires à foyer métallique

2, 3 ou 4 étages mazout ou gaz + 1 ou 2 étages électriques

Olympic

· Tubes annulaires à conduits maçonnés
avec option foyer bois

2, 3 ou 4 étages mazout ou gaz + 1 ou 2 étages électriques

Cyclotec

· Recyclage
· De 3 à 23 m² de surface de cuisson

2 ou 3 étages recyclages + 1 ou 2 étages électriques



Services aux clients

Fours Fringand vous garantit un suivi de qualité dans le souci constant de votre satisfaction. Notre charte d'excellence est appliquée par l'ensemble de notre personnel ainsi que par tous les intervenants détachés.

Un suivi personnalisé

Un interlocuteur unique suit le client à chaque étape de mise en place du produit, depuis la phase de conseil jusqu'à la prise de commande.

Une installation encadrée

Un programmeur accompagne les monteurs lors du démarrage des installations. Une formation complète vous est délivrée lors de la mise en route de l'appareil.

Le service après vente et l'assistance au client

Nos techniciens vous accompagnent tout au long de l'année, 24h/24 et ce 7j/7. Mobiles et réactives, les équipes interviennent au plus vite, dans les heures qui suivent votre appel.

Un pré-diagnostic est établi par téléphone afin de cibler au mieux le problème de votre appareil.

Sur place, les techniciens évaluent la durée de l'intervention et mettent tout en œuvre pour vous permettre de reprendre votre activité le plus rapidement possible.

Dans le cadre du remplacement urgent d'un très vieux four, Fours Fringand est en mesure de vous proposer un four en prêt, le temps que votre nouvel investissement soit opérationnel.

Votre temps de travail est précieux, nous mettons tout en œuvre pour votre sérénité !



Depuis
1928



Constructeur 100 % français depuis 1928 bénéficiant d'une situation privilégiée au cœur de la communauté européenne, Fringand poursuit son objectif immuable : offrir aux clients les solutions les mieux adaptées à leurs besoins. Savoir-faire et innovation constituent les fondements de notre pérennité.



18 PARC D'ACTIVITÉ BEAU VALLON
C.S. 20097 · ILLANGE 57973 YUTZ CEDEX
Tél. : 33(0)3 82 82 44 60
Fax : 33(0)3 82 56 69 00

www.foursfringand.com